

# UNSERE VERANSTALTUNGEN 2020

WIR BITTEN UM VORRESERVIERUNG!  
BEGINN DER MENÜ-ABENDE 19 UHR

TEL. 07163 8757  
EMAIL: [KONTAKT@ZUMBAECKERHAUS.DE](mailto:KONTAKT@ZUMBAECKERHAUS.DE)



### 7. FEBRUAR: HINTERWÄLDER RIND

**Andrea Holzer** erzählt von ihrem Biohof in Hochdorf, wir kochen 5 Gänge passend dazu (Menü 59 €)

### 14. FEBRUAR: VALENTINSMENÜ

5-Gang-Menü mit ganz viel Liebe (69 €) & nach Wahl begleitende Weine

### 24. & 25. 2.: ROSENMONTAG UND FASCHINGSDIENSTAG- „KÖLSCHE KARNEVAL“ IM BÄCKERHAUS

Kölner Fastnachtsspezialitäten und ganz viel Spaß!

### 6. MÄRZ: BUNTES BENTHEIMER SCHWEIN

**Mareike Voggel** von der Herzogenau hat uns diese tolle Sau großgezogen- heute gibt es sie von Kopf bis Fuß in 5 Gängen zu 59 €

### 9. APRIL: MAULTASCHEN-MENÜ

Des Schwaben liebstes Herrgottsbscheißerle servieren wir am Gründonnerstag in 5 Gängen in 5 Variationen zu 39 €

### 10. & 11. APRIL: FISCHMENÜ

Ein Fischmenü in fünf Gängen (69 €) am Karfreitag und Karsamstag  
Und eine Weinreise rund um die Welt

### 10. MAI: HONIG-MENÜ AM MUTTERTAG MITTAGS UND ABENDS

Anlässlich des Slowfood- Bienenfestivals in Plochingen: ein Menü mit regionalem Honig und allem, was der Bienenstock sonst noch zu bieten hat. 4 Gänge 39 €

### 8. & 9. MAI: SPARGELMENÜ

6 Gänge um unseren Liebling im Mai 69 €

### 22. MAI: 7 SCHWABEN- MENÜABEND

7 schwäbische Klassiker in Tapas-Portionen zu 49 €  
Dazu passende Weine präsentiert **Herr Kuhnle**  
von seinem Weingut in Strümpfelbach – Weinreise 25 €

### 12. JUNI: ROSSWÄLDER KALB UND MILCH

**Ina Zwicker** erzählt von Ihren Kälbern und Kühen,  
Weine gibt es passend dazu vom Weingut Klopfer aus Großheppach  
präsentiert von **Moritz Klopfer**  
5-Gang-Menü (59 €)

### 13. JUNI BIS 29. JUNI: SOMMERBESEN IM HOF

Unser eigener Most, Säfte und sommerliche Spezialitäten  
werden im rustikalen Besen im Zelt angeboten

### 27. JUNI: ALLERLEI AUS DER EBERSBACHER RINDERKEULE

Gemeinsam mit **Stefan Rapp** von der Metzgerei Rapp bieten wir  
Teilstücke aus der Rinderkeule in einem kleinen sommerlichen 4-Gang-  
Menü zu 39 €. Mittags bietet die Metzgerei Rapp für Interessierte ein  
Zerlege-Seminar an.

### 23. & 24. JULI: ITALIENREISE

Für alle, die den Sommer zu Hause verbringen kochen wir Fernweh  
in 5 Gängen für 59 € mit molto Amore auf dem Teller

### 13. SEPTEMBER: INNEREIEIEN – MENÜ „DAS 5. VIERTEL“

Das Lieblingsthema unseres Küchenchefs Markus Eberhardinger:  
Prüfen Sie unsere Kompetenzen für Inneres auf Herz und Nieren!  
5 Gänge 49 €

### 23. & 24. OKTOBER: WILDMENÜ

Hallali! Alles, was der Wald im Herbst zu bieten hat,  
kochen wir zu einem Menü in 5 Gängen (59 €)

### 13. & 14. NOVEMBER: ST.MARTINS - MENÜ

Ein ganzes Menü gewidmet der Martinsgans-  
unsere Gänse sind vom **Geflügelhof Rehm in Westerheim** -5 Gänge 69 €

### 24. DEZEMBER: HEILIGER MORGEN

Weißwurst, Currywurst, Glühwein, Punsch  
und Einstimmung auf den Heiligen Abend! Von 10 bis 13 Uhr